

LÍNEA GASTRONOMÍA

Rebanadora para Carnes Frías
y Quesos 300mm

SS-300

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service

TORREY



Interruptor de seguridad



Protector metálico



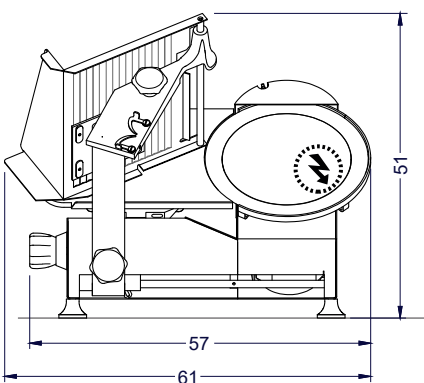
Regulador ancho de corte



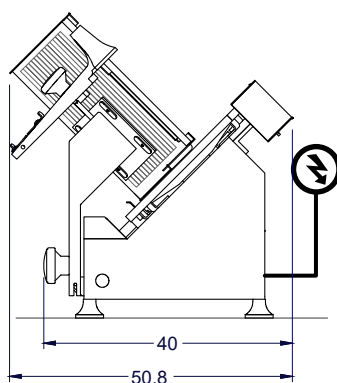
Cuchillas



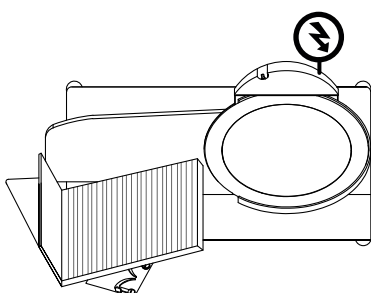
Sistema de afilado integrado



Vista Elevación



Vista Izquierda



Vista Planta

Unidad: cm

TIERRAS BAJAS

EQUIPAMIENTO COMERCIAL

Características

Exclusivo para uso comercial/ Industrial

- Equipo rebana jamones, quesos, verduras y carne sin hueso.
- Fabricado en acero inoxidable.
- **Motor de 1/3 HP.**
- **Cuchilla de Ø30cm**, cuenta con un protector metálico, para evitar accidentes durante operaciones de limpieza y proteger la cuchilla.
- Inclinación del equipo a <math><45^\circ</math>, para generar **corte por gravedad**.
- Regulador ancho de corte, graduado desde 0 -14 mm.
- **Sistema de afilador integrado.**
- **Interruptor de seguridad**, cuenta con una lámpara piloto que indica cuando el motor está encendido para evitar accidentes.
- No es necesario desmontar carro para limpieza.

	Espesor corte	0 - 14 mm		
	Dimensiones equipo	Ancho 61 cm	Profundidad 50.8 cm	Alto 51 cm
	Dimensiones disco	Diámetro Ø30 cm		
	Peso	Neto 24.5 kg	Bruto 28.3 kg	
	Especificaciones eléctricas	Potencia 0.25 kW	Energía 220V/50Hz	
	Fuerza motor	Potencia 1/3 HP		
	Velocidad	430 rpm		